SSR0002

MANUALE D'USO ***AFFETTATRICE***

INSTRUCTION MANUAL ***SLICER***

Parte 1

Gentile Cliente

L' affettatrice **RHENINGHAUS** e i suoi accessori sono stati costruiti secondo la **Direttiva Macchine 2006/42 CEE**, per rispondere ai requisiti richiesti dalla legislazione alla data di costruzione.
Caratteristiche fondamentali sono la facilita' di pulizia, la robustezza della costruzione, la sicurezza e l'affidabilita' di funzionamento.
I materiali utilizzati, alluminio anodizzato, acciaio inox e materie plastiche, sono stati scelti nel rispetto delle normative igienico sanitarie, per rendere la macchina inalterabile nel tempo.

Le normative che regolamentano la costruzione sono:

EN 1974 Affettatrici:Specifiche di igiene e sicurezza

EN 60204 Impianto elettrico delle macchine: Parte 1 Regole generali

89/109/CEE Direttiva per i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

2004/108/CEE Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica(EMC)

2006/95/CEE Direttiva bassa

La Dichiarazione CE di Conformità, lo schema elettrico sono allegati al presente Manuale che, per una corretta installazione e utilizzo della macchina, consigliamo di leggere attentamente.

La **RHENINGHAUS** si augura che possiate apprezzare le prestazioni dei propri prodotti.

Cordialmente

RHENINGHAUS

Part 1

Dear Customer,

The **RHENINGHAUS** slicing machine and its accessories are manufactured in accordance with the **EEC 2006/42 Machinery Directive.** They meet all legislative requirements valid at the date of manufacture.
Its principle characteristics are easy cleaning, robust manufacture, safe and reliable operation.
The materials utilized, anodized aluminium, stainless steel and plastics have been selected with due regard to hygiene regulations and ensure that the machine has a long life.

The regulations applicable to its manufacture are the following:

EN 1974 Slicing machines: Safety and hygiene specifications

EN 60204 Electrical equipment of machines: Part 1 General requirements

89/109/EEC Directives for the materials and things destined to come into contact with food

2004/108/EEC Directive on Electromagnetic Compatibility (EMC)

2006/95/EEC Directive on low voltage

The EEC Declaration of Conformity and the circuit diagram are delivered together with the instruction manual, that we recommend to read with great attention for a correct instal-lation and use of the machine.

RHENINGHAUS hopes that you can make the best use of the performance of its products.

Yours faithfully,

RHENINGHAUS

Indice / Contents

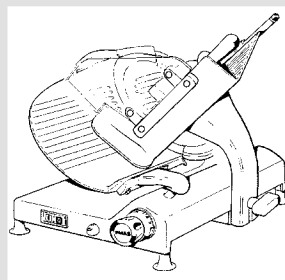
POS	DESCRIZIONE	POS	DESCRIZIONE
X1	SPINA	R1	RESISTENZA 1K2
T1	TRASFORMATORE 0-230/0-24V 3VA	L1	LED AVVIAMENTO BIANCO
F1	FUSIBILE 160mA	K1	RELE' DI POTENZA 24Vcc OMRON
D1	RADDRIZZATORE 1A	K2	RELE' DI POTENZA 24Vcc OMRON
D2	DIODO DI PROTEZIONE G001	K3	RELE' DI COMANDO 24Vcc OMRON
C1	CONDENSATORE ELETTROLITICO 100uF 25V	S1	PULSANTE STOP
C3	CONDENSATORE 14 uF	S2	PULSANTE START

N° DISEGNO	DATA	MACCHINA
S 2344	27 - 03 - 06	SUPER START350 FRANCIA
TENSIONE: 230V/50-60Hz		

Garanzia

La **RHENINGHAUS** garantisce, al primo utente, per la durata di un anno, l'affettatrice di propria produzione da ogni difetto di costruzione o di

La **RHENINGHAUS** si impegna a sostituire e riparare presso il proprio stabilimento, qualsiasi parte che risulti anche a suo giudizio difettosa.
Sono esclusi dalla riparazione in garanzia tutti i guasti derivanti dal trasporto, cattivo uso e manutenzione, incuria e manomissione della macchina.
Sono esclusi dalla garanzia la finitura esterna, le materie plastiche,le parti elettriche e le parti soggette a logorio naturale.
La sostituzione gratuita delle parti in garanzia e' subordinato alla visione del pezzo difettoso.
Le spese di trasporto e di trasferta sono a carico di chi

La **RHENINGHAUS** e' esonerata da ogni responsabilita' e obbligazione per qualsiasi incidente alle persone in dipendenza della merce fornita.

Warranty

RHENINGHAUS guarantees its slicer to the first user for a period of 1 year against any manufacturing or assembly defect.

RHENINGHAUS wil replace or repair in its factory any part that, in its judgement, turns out to be defective.
Any damage caused by transport, bad use or maintenance, negligence or machine tampering are excluded from repairs under warranty.
External finishing, plastic materials, electric parts and all parts that naturally wear out are excluded from warranty.
The replacement, free of charge, of the parts under warranty is always subject to the visual inspection of the defective parts.
Transport charges are always to be paid by the person who requested the service.

RHENINGHAUS is exonerated from any responsibility or obligation for any accident to any person using the machine

Note generali alla consegna

La macchina viene sempre consegnata adeguatamente imballata.
I componenti dell' imballo (cartone, sacchi di polietilene, poliuretano espanso), sono assimilabili ai rifiuti solidi urbani, lo smaltimento avviene senza difficoltà.
Non disperdere nell'ambiente

Condizioni di fornitura

Alla consegna controllare che l'imballo sia integro e che la fornitura corrisponda all' ordine e al documento d'accompagnamento; in caso contrario informare immediatamente lo spedizioniere.
Tolta l'affettatrice dall' imballo, in due persone (Il peso maggiore della macchina è dalla parte della lama), collocare la macchina su un piano adatto a sostenerne il peso **(Parte 6).**

Elenco componenti:

1 Affettatrice
2 Accessori (ampollina, olio per la lubrificazione, spazzolino)
3 Dichiarazione **CE** di conformità
4 Manuale d'uso
5 Schema elettrico

Identificazione della macchina

Per qualsiasi informazione, rivolgersi al costruttore **RHENINGHAUS,** citando sempre il numero di matricola riportato sulla targhetta di identificazione**.**

1

2

3

4

5

General delivery conditions

The machine is always delivered with its packaging.
The packaging materials (card-board, polyethylene sacks, expanded polyurethane) are to be considered city waste materials. Even though each material must not be collected separately, **it should be disposed of with consideration.**

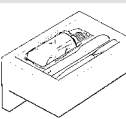
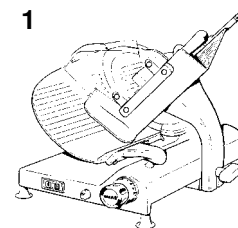
Delivery conditions

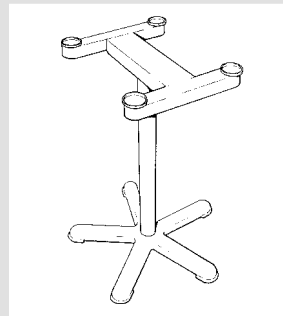
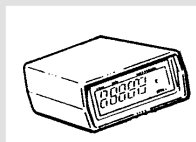
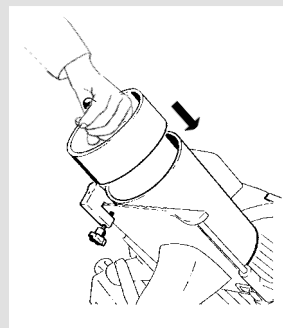
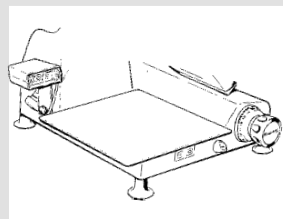
Check on delivery that the packaging is unbroken and that the goods correspond to those described on the order or the delivery note; in case of error, inform the shipper immediately.
Remove the slicer from the packaging.
The slicer must be placed by two operators on a stable base adequate to support its weight (the slicer is heavier on the blade side) (**Part 6**).

List of components:

1 Slicer
2 Accessories (cruet, lubrication oil, brush)
3 **EC** declaration of conformity
4 Instruction manual
5 Wiring diagram

Machine identification

In any communication with **RHENINGHAUS** the serial number indicated on the identification label must be quoted.

Elenco Optionals

N° Rif.	Descrizione
8	Porzionatore: rilevatore digitale del peso del prodotto affettato, al netto della tara
12	Tubo inox Ø mm 135 su piatto portamerce
22	Tubo inox Ø mm 180 su piatto portamerce
	Optionals **12 - 22**: com-pleti di pressamerce, permettono il taglio rapido a spessore costante di prodotti vegetali.
16	Contafette digitale: permette il conteggio delle fette di prodotto affettato
17	Piedistallo affettatrice: per-mette di installare l'affettatrice in mancanza di un piano di lavoro

List of optional accessories

Ref. No.	Description
8	Portioner:digital display showing the net weight of the sliced product
12	135 mm Ø tube in stainless steel on slice thickness plate
22	180 mm Ø tube in stainless steel on slice thickness plate
	Optional accessories **12-22** : supplied with pusher they allow a quick cut of vegetable products with the same thickness.
16	Digital slice counter: it counts the slices of product
17	Slicer stand: the slicer can be placed on it without a working table

ANOMALIA
La macchina vibra, surris-calda, emana un cattivo odore

Soluzione
Fermare la macchina e controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa **(Parte 7)**

ANOMALIA
La lama non si affila.
L 'operazione di affilatura non e' piu' regolare

Soluzione
Pulire le mole del dispositivo di affilatura e controllare lo stato di usura della lama **(Parte 9)**

ANOMALIA
Premendo il pulsante di accensione la macchina non si avvia

Soluzione
Controllare se manca l' energia elettrica.
Controllare i dispositivi di sicurezza **(Parte 7)**

Nel caso le soluzioni proposte non risolvono l'anomalie indicate, interpellare l'assistenza RHENINGHAUS.

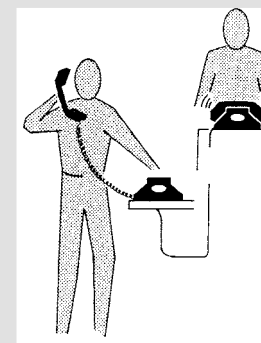
PROBLEM
The machine vibrates, overheats and emits a foul smell

Corrective action
Stop it immediately and check that the voltage corresponds to that described on the label (**Part 7**)

PROBLEM
The blade cannot be sharpened any longer.
The sharpening is no regular

Corrective action
Clean the grinding wheels of the sharpener and check the wear of the blade (**Part 9**)

PROBLEM
On pushing the start pushbutton the machine does not start

Corrective action
Check the safety devices
(Part 7)

In the event of any faulty operation do not hesitate to contact the RHENINGHAUS customer service.

Lubrificazione guide

Questa operazione va eseguita dopo la pulizia dell'affettatrice, oppure ogni qualvolta vi siano difficoltà nello scorrimento.
Utilizzare olio tipo SHELL ONDINA 15 oppure ESSO MARCOL 82.

Oliatura barra guida del dispositivo ultima fetta:

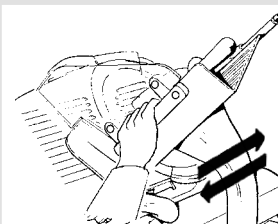
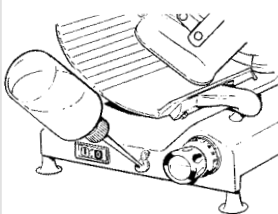
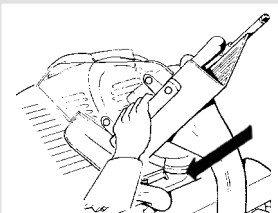
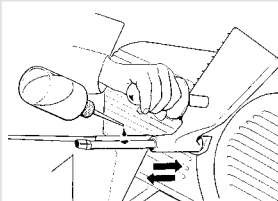
1 Lasciare cadere alcune goccie di lubrificante sulla barra

2 Far scorrere il dispositivo ultima fetta sulla barra guida

Oliatura barra guida del carrello piatto portamerce:

1 Portare il piatto portamerce verso l'operatore

2 Introdurre il lubrificante nell' apposito oliatore barra carrello

3 Far scorrere, per alcune volte, il piatto porta merce sino a fine corsa e ritornare verso l'operatore.

Guides lubrication

This operation must be performed after cleaning the slicer or whenever the sliding is difficult.
Use oil SHELL ONDINA 15 or ESSO MARCOL 82.

Lubrication of the guide bar of the last slice device:

1 Drop some oil on the bar

2 Let the last slice device slide on the guide bar

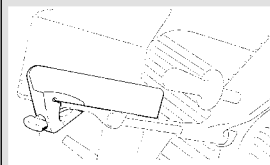
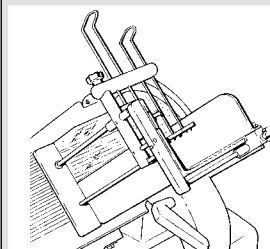
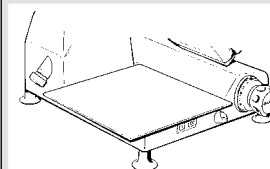
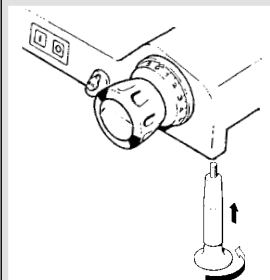
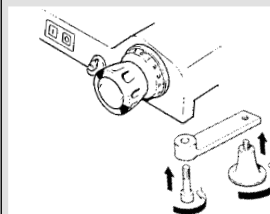
Lubrication of the guide bar of the product holde carriage:

1 Push the product holder towards the operator

2 Pour the lubricating oil into the special carriage bar lubricator

3 Push the product holder to and fro and repeat the operation.
Re-position it towads the operator.

Elenco Optionals

N° Rif.	Descrizione
56	Piedini rientranti cm 10: sono utilizzati per collocare l'affettatrice su piani di lavoro con dimensioni ridotte
57	Piedini rialzati: sollevano l'affettatrice dal piano di lavoro
63	Piatto posamerce: amovibile, aumenta la superficie del piano posafette
78	Braccio canale con 2 pres-samerce BC2: permette di affettare contemporanea-mente prodotti di diverse dimensioni
81	Spondina regolabile altezza mm 55
	Spondina regolabile altezza mm 20
	Gli optionals **81-100** sono applicabili al piatto portamerce standard, evitano,durante il taglio, lo spostamento della merce

List of optional accessories

Ref. No.	Description
56	10 cm receding feet: to place the slicer on small working tables
57	High feet: placed under the slicer, theyseparate it from the working table
63	Slice receiving tray: it can be removed and makes the surface of the foodholding tray wider
78	Carriage with 2 adjustable fixing grips BC2: ideal to cut in one time products of different sizes
81	Adjustable fence 55 mm high
	Adjustable fence 20 mm high
	Optional accessories **81-100** can be mounted on the standard product holder and avoid any movement of the product when it is cut

Elenco Optionals

N° Rif.	Descrizione
90	Attrezzo asportazione lama: utile per la pulizia della lama in condizioni di sicurezza **ATTENZIONE** **Seguire attentamente le informazioni tecniche fornite con l'attrezzo asportazione lama, per eseguire l'operazione di rimozione della lama.**
91	Braccio verdura:completo di spingimerce per il taglio delicato di vegetali(insalata e verdura di tenera consistenza)
97	Teflonatura: facilita lo scorrimento del prodotto da affettare, sul piano spessimetro, sulla lama e sul disco coprilama
102	Piatto portamerce completamente in alluminio anodizzato
108	Lama teflonata dentata (Ø300)
109	Lama teflonata dentata (Ø350)

Optionals **108-109**: sono da utilizzare solo per il taglio pane.

List of optional accessories

Ref. No.	Description
90	Blade removal tool: a device for the safe handling of the blade **WARNING** **To remove the blade, carefully follow the technical directions supplied with the blade removal tool.**
91	Vegatables arm complete with pusher for the delicate cut of vegetables (salad and tender vegetables)
97	Teflon coating: it makes easier the sliding of the product to be cut on the slice thickness plate, the blade and the blade cover
102	Product holder completely made for anodized aluminium
108	Teflon coated toothed blade (Ø300)
109	Teflon coated toothed blade (Ø350)

Optional **108-109:** to be used only for cutting bread

13 Inserire un panno umido tra la lama e l'anello di protezione. Tirarlo verso l'esterno e ruotarlo per pulire la parte interna dell'anello di protezione.

14 Terminata la pulizia, collo-care il disco coprilama, inserire il tirante e avvitare ruotando in senso orario sino a bloccare il disco coprilama, abbassare la copertura protezione affilatoio

IMPORTANTE

Pulire singolarmentetutte le parti smontate in acqua tiepida e detersivo per stoviglie (non aggressivo), utilizzando uno scovolino o un panno.
Risciacquare in acqua calda e asciugare.

Ultimate le operazioni di pulizia, procedere all' operazione di montaggio seguendo le indicazioni descritte in ordine inverso.

13 Insert a damp cloth between the blade and the protection ring. Pull it outwards and rotate it to clean the internal side of the protection ring

14 After cleaning re-position the blade cover, insert the fastener and screw in a clockwise direction to clamp the blade cover. Lower the sharpener protective cover.

IMPORTANT

Leave all the parts to soak in warm water and washing-up liquid (do not use strong detergents) and clean them by using a brush or a cloth. Rinse them in warm water and dry them.

To assemble the machine follow the reverse procedure as described for disassembly.

Parafetta

6 Ruotare il parafette allontanandolo dalla lama

Disco coprilama

7 Allentare ruotando, in senso antiorario, l' impugnatura tirante disco coprilama

8 Premere sull'impugnatura nella direzione della lama, per sollevare il disco coprilama dalla lama

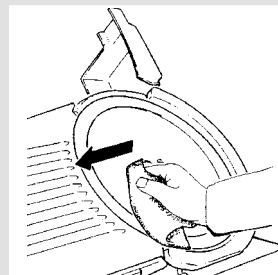
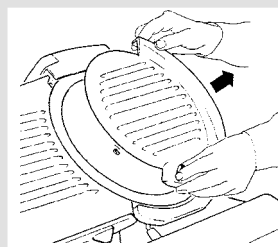
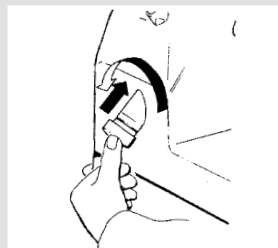
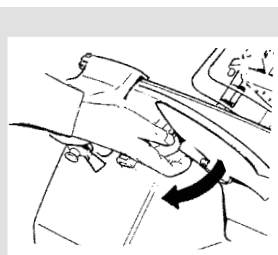
Pulizia lama

9 Sollevare il disco coprilama

ANTENZIONE
Rimosso il disco coprilama, un dispositivo di interblocco arresta la rotazione della lama.
PERICOLO
Durante le operazioni di pulizia della lama, fare attenzione al contatto accidentale con la lama.

10 Premere un panno umido sulla parte anteriore della lama e spostarsi molto lentamente dal centro verso l'esterno, nella direzione
indicata dalla freccia

11 Pulire nello stesso modo la parte posteriore della lama

12 Asciugare con un panno entrambe le parti della lama seguendo lo stesso procedimento.

Slice deflector

6 Rotate the slice deflector and keep it away from the blade

Blade cover

7 Loose the blade cover fastener handle by rotating it in a counterclockwise direction

8 Push on the handle in the direction indicated by the arrow to lift the blade cover from the blade

Blade cleaning

9 Lift the blade cover

ATTENTION
Once removed the blade cover, an interlocking device stops the rotation of the blade.
DANGER
During the cleaning operationsof the blade , pay attention to an accidental contact with it.

10 Press a damp cloth on the front side of the blade and move slowly from the center towards the edge in the direction of the arrow

11 Follow these instructions to clean the back side of the blade

12 With a cloth dry both sides of the blade following this procedure

Sicurezze meccaniche

L'affettatrice e' costruita nel rispetto della **Direttiva Macchine 98/37**.

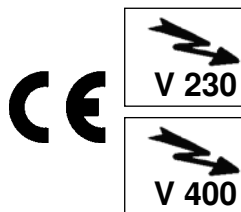
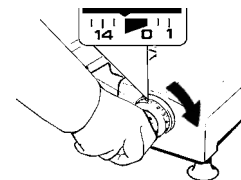
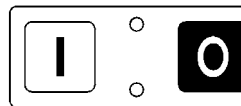
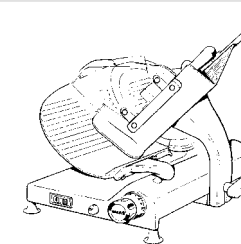
Le sicurezze meccaniche sono:
- Piatto portamerce asportabile solo con il regolatore spessore fette in posizione zero (piano spessimetro in posizione di protezione lama). Rimosso il piatto portamerce, il piano spessimetro rimane meccanicamente bloccato.
- Le protezioni montate sul piatto portamerce evitano all'operatore il contatto accidentale con la lama.
- L' anello paralama è inamovibile, protegge la parte di lama non utilizzata per il taglio.
- Un particolare dispositivo di sicurezza meccanico, permette l' operazione di affilatura senza mai rendere accessibile la parte di lama interessata.

Sicurezze elettriche

Le sicurezze ellettriche, realizzate in conformità alla norme **EN 60204**, sono:
- Pulsantiera di avviamento e arresto
- Circuito di comando provvisto di un servocomando elettrico; per qualsiasi arresto della lama, è richiesta l'operazione manuale di avviamento.
- Dispositivo di sicurezza che arresta la rotazione della lama se viene allentata l'impugnatura di bloccaggio del disco coprilama.

ATTENZIONE

Quando la macchina non e' utilizzata :
- Assicurarsi che sia spenta
- Riportare il regolatore spessore fette in posizione di zero

Non manomettere le etichette collocate sulla macchina, in caso di danneggiamento sostituirle.

Mechanical safety devices

The slicer is manufactured according to the **EEC 98/37 Machinery Directive**.

The mechanical safety devices are the following:
- Product holder removable only with the slice thickness control on zero (slice thickness plate positioned to protect the blade). After removing the product holder the slice thickness plate is mechanically clamped.
- Protection devices mounted on the product holder to prevent the operator from any accidental contact with the blade.
- Blade guard. This fixed ring protects that part of the blade which is not used for the cutting operation.
- A special mechanical safety device to sharpen the blade keeping the fingers of the operator away from the cutting edge of the blade.

Electrical safety

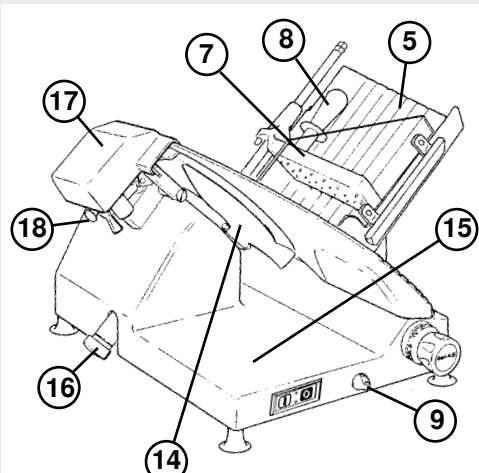
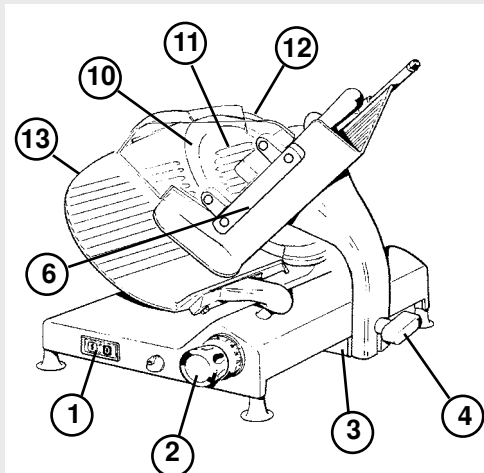
The electrical safety devices in accordance with the **EN 60204** standards are the following:
- Start and stop pushbuttons
- Control circuit provided with electric servo-control; in any case of blade clamping the machine must be re-started manually.
- Safety device to stop the rota-tion of the blade if the clamping handle of the blade guard is released.

WARNING

When the machine is not used:
- Make sure that it is off
- Re-position the slice thickness control to zero

Do not remove the labels placed on the machine and replace them if damaged.

Definizione componenti

Definitions

1 Pulsantiera comandi
2 Regolatore spessore fette
3 Carrello
4 Impugnatura di bloccaggio piatto portamerce
5 Piatto portamerce
6 Impugnatura spingi piatto portamerce
7 Dispositivo ultima fetta
8 Pressamerce
9 Oliatore barra carrello
10 Lama
11 Disco coprilama
12 Anello coprilama
13 Piano spessimetro
14 Parafetta
15 Piano posafette
16 Impugnatura tirante disco coprilama
17 Copertura dispositivo di affilatura
18 Dispositivo di affilatura incorporato

1 Control pushbuttons
2 Slice thickness control
3 Carriage
4 Product holder clamping handle
5 Product holder
6 Product holder pushing handle
7 Last slice device
Pusher
8 Carriage bar oiler
9
10 Blade
11 Blade cover
12 Blade guard
13 Slice thickness plate
14 Slice deflector
15 Slice receiving tray
16 Blade cover fastener handle
17 Blade sharpener cover
18 Integrated blade sharpener device

PERICOLO

Durante le operazioni di pulizia fare molta attenzione: pericolo di infortunio

Rimozione componenti

Piatto portamerce

1 Liberare il piatto portamerce ruotando in senso antiorario l' impugnatura di fissaggio del piatto portamerce

2 Per rimuovere il piatto portamerce, ruotare in posizione zero il regolatore spessore fette

3 Bloccare il piatto portamerce, tirandolo a fine corsa lato operatore. Uno scatto metallico avvisa l'operatore che il piatto portamerce e' bloccato.

4 Sfilare il dispositivo ultima fetta dalla barra guida

5 Sfilare verso l'alto il piatto portamerce dal carrello

IMPORTANTE
In questa condizione il regolatore spessore fette rimane bloccato nella posizione di zero

DANGER

During the cleaning operations take great care: danger of accident

Components removal

Product holder

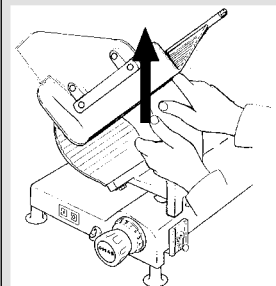
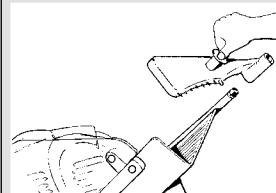
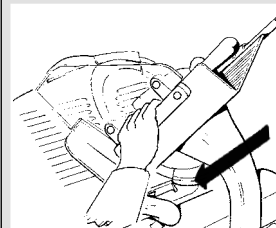
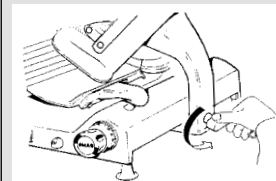
1 Loose the product holder by rotating the product holder clamping handle in a counterclockwise direction

2 Position to zero the slice thickness control to remove the product holder

3 Push the product holder towards the operator until it clicks. The click will inform the operator that the product holder is clamped

4 Lift the last slice device from the guide bar

5 Lift the product holder from the carriage

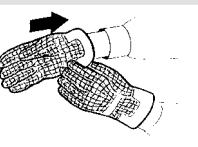
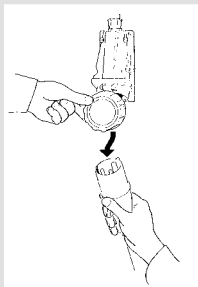
IMPORTANT
The slice thickness control is clamped on zero.

Manutenzione

Prima di eseguire le ope-razione di pulizia e manuten-zione è necessario scollegare la macchina dalla fonte di energia e riportare a zero il regolatore spessore fette.

Consigliamo l'uso di guanti protettivi durante le operazione di manutenzione e pulizia.

Maintenance

All cleaning and maintenance operations must only be carried out with the machine disconnected and isolated from the mains supply and the slice thickness control on zero.

All cleaning and maintenance operations must be carried out whilst wearing protective gloves.

Controllo cavo di alimentazione

Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione

Check of the electric cable

It is recommended to check the wear of the electric cable at regular intervals.

Ricambi

In caso di sostituzione di pezzi richiedere esclusivamente ricambi originali.

Spare parts

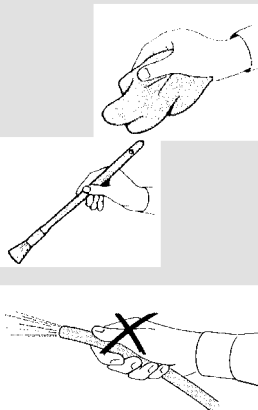
In the event that replacement parts need to be fitted, request only original spare parts.

Pulizia

La pulizia della macchina va eseguita almeno una volta al giorno, se necessario con maggior frequenza.
Per la pulizia di tutte le parti accessibili utilizzare un panno inumidito con acqua e detersivo per stoviglie (non aggressivo), eventualmente utilizzare uno scovolino di setole.

Cleaning

The machine must be cleaned once a day or more frequently if necessary.

Clean all the parts using a cloth sprinkled with water and washing up liquid (do not use strong detergents) and a brush

ATTENZIONE
Non utilizzare getti d'acqua

WARNING
Do not use water jet

Caratteristiche tecniche

1. Ø lama mm
2. Capacità di taglio mm
3. Dimensioni mm
4. Peso Kg

   a. senza imballo
   b. con imballo

5. Temperatura di utilizzo
6. Regolazione spessore fette mm
7. Giri al minuto lama
8. Rumorosità dB
9. Grado di protezione impianto elettrico e comandi

Technical data

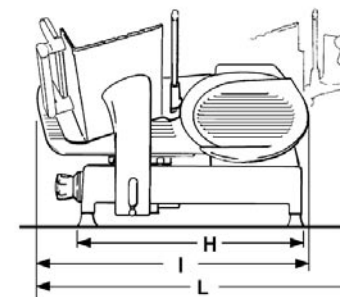
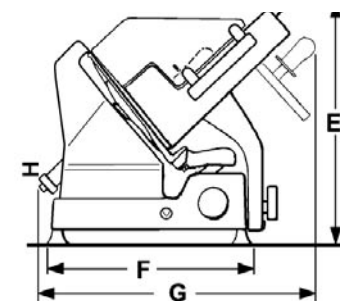
1. Blade Ø mm
2. Slicing capacity mm
3. Dimensions mm
4. Weight Kg

   a. without packaging
   b. with packaging

5. Range temperature
6. Slice thickness control mm
7. Blade rev/min
8. Acustic dB
9. Protection grade of the electrical system and switches

1		350
2	A	190
	B	260
	C	280
3	D	250
	E	540
	F	450
	G	630
	H	580
	I	740
	L	820
4	a	47
	b	58
5		+5 °C ÷ +40 °C
6		0 - 14
7		270
8		<70
9		IP 55

Caratteristiche motore **Motors data**

W Nominale Nominal	W Max.	V	Hz	Collegamenti Connection	N°. Fasi Phase N°.	Cos j	A	n/min	CL	Servizio Service	A (fuse)	VL (capacitor)	mF (capacitor)	Degree of Protections IP
190	390	230	50	⊥	1~	0,8	1,5	1450	B	S1	5	400	14	65
180	440	400		Y	3~		0,6				2			

Installazione

L' affettatrice deve essere collocata su una superficie piana, orizzontale, antiscivolo e stabile, adatta a sostenere il peso della macchina **(Parte 6).**
L' altezza consigliata del piano di lavoro e' di circa 800 mm.
Verificare che non ci siano impedimenti alla corsa del piatto portamerce e che sia facile caricare la merce **(Parte 6).**

Pulizia preliminare

La macchina deve essere pulita dall'olio di protezione prima di collegarla alla presa di corrente.
Seguire le indicazioni riportate nella **Parte 10.**

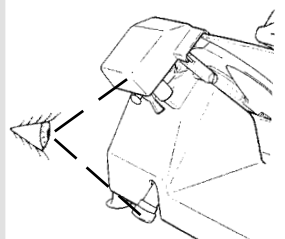
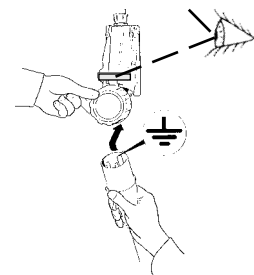
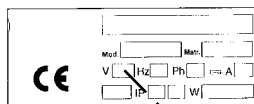
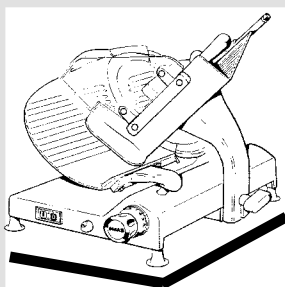
ATTENZIONE
Il piano di lavoro deve essere sempre pulito.

Allacciamento elettrico

La macchina deve essere installata vicino ad una presa di corrente.
Controllare che la tensione corrisponda ai dati di targa e che la presa sia corredata di messa a terra.

1 Collegare la macchina alla presa di corrente

2 Controllare che l'impugnatura tirante del disco coprilama sia avvitata

3 Controllare che il dispositivo di affilatura sia ripiegato e che la copertura di protezione sia chiusa

Installation

The slicer must be mounted horizontally on a stable, robust and antiskid base adequate to support its weight (**Part 6**).
The suggested height of the working table is of about 800 mm.
It must be checked that the product holder is not clamped and the product to be cut can be easily loaded (**Part 6**).

Preliminary cleaning

Before connecting the plug clean off the protective oil from the machine.
Follow the instructions indicated in **Part 10.**

WARNING
The working table must always be cleaned.

Electrical supply

The machine must be installed in the proximity of a mains socket.
Check that the power supply voltage corresponds to that described on the information label and that it is connected to an adequate earth.

1 Connect the plug

2 Check that the blade cover fastener handle is tight screwed

3 Check that the blade sharpener is lowered and the protective cover is closed.

11 Tirare l'impugnatura per riportare il dispositivo di affilatura nella posizione iniziale

12 Abbassare la copertura di protezione del dispositivo di affilatura

Pulizia mole di affilatura

La mola affilatrice, solidale con il suo perno, puo' essere facilmente rimossa dal gruppo affilatoio, estraendola nella direzione della freccia.

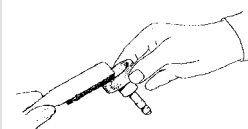
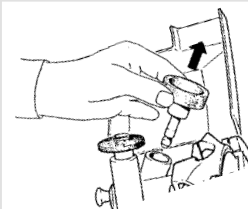
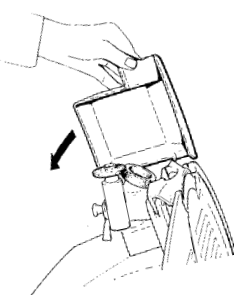
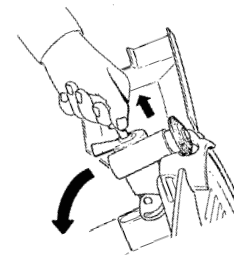
E' indispensabile , per ottenere una valida affilatura, che la mola affilatrice sia mantenuta pulita. Rimuovere sporco e grasso utilizzando alcool con l'apposita spazzolina in dotazione.

11 Pull the handle to reposition the sharpener to the initial position

12 Lower the sharpener cover

Cleaning of the grinding wheels

The grinding wheel and its pin can easily be removed from the sharpener taking it off in the direction of the arrow.

For an adequate sharpening the grinding wheel must always be clean.
Remove dirt and grease with alcohol and the special brush supplied.

5 Tirare l' impugnatura di sbloccaggio del dispositivo di affilatura

6 Ruotare il dispositivo di affilatura in direzione della lama

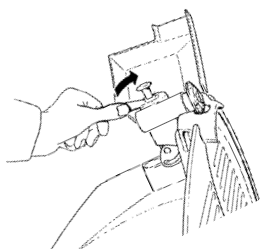
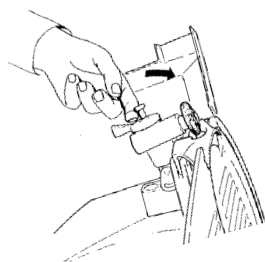
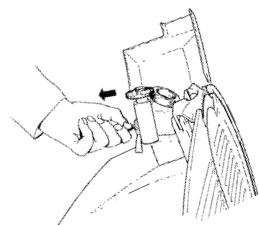
7 Il dispositivo di affilatura si bloccherà nella corretta posizione

8 Premere il pulsante I per avviare la macchina.

9 **Affilatura:** ruotare moderatamente la leva, portando le due mole a contatto della lama.
L' affilatura e la sbavatura avvengono simultaneamente.

ATTENZIONE

Per un valido risultato seguire operazioni di affilatura della durata di 10-15 secondi.

10 Terminata l'operazione di affilatura premere il pulsante O di arresto

5 Pull the sharpener release handle

6 Rotate the device to the blade

7 The blade sharpener will be correctly fixed

8 Push pushbutton I to start themachine

9 **Sharpening:** rotate the lever and bring the two grinding wheels near the blade.
The blade are simulta-neously sharpened and burred.

WARNING

The sharpening operation will take 10-15 seconds

10 After sharpening press the stop O pushbutton

4 Premendo il pulsante I la macchina si avvia (spia luminosa accesa)

5 Controllare che la lama ruoti nella direzione indicata dalla freccia

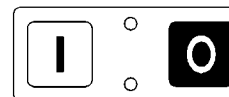
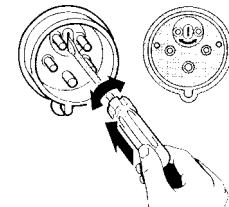
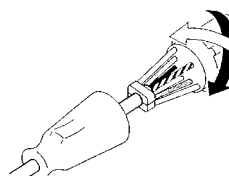
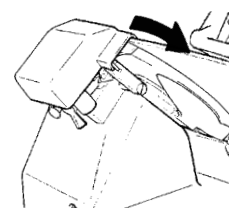
ATTENZIONE

Nel caso di macchina con motore trifase, quando la lama ruota in senso opposto a quello indicato dalla freccia, operare come segue:

a) Premendo il pulsante O si arresta la macchina

b) Togliere la spina ed invertire i fili di collegamanto come indicato in figura

Se la macchina è corredata di una spina con invertitore di fase incorporato, utilizzando un cacciavite, premere e ruotare di 180° per otttenere l'inversione automatica delle fasi.

Ricollegare la macchina alla presa di corrente, premere il pulsante I , controllare la direzione di rotazione della lama, premere il pulsante O di arresto.

4 Press pushbutton I to switch on the machine (the light signal is illuminated)

5 The blade must rotate in the direction indicated by the arrow

WARNING

In the case of machine with three-phase motor follow these instructions when the blade rotates in the direction contrary to that indicated by the arrow:

a) The machine stops O by pressing pushbutton

b) Disconnect the plug and reverse the wires in the plug as indicated in figure

If the machine is fitted with a plug with self-contained phase inverter, use a screwdriver to press and rotate it throgh 180° in order to automatically swap the phases

Re-connect the plug.
Press pushbutton I and check the rotation of the blade.
Press stop pushbutton O

Funzionamento e uso dell'affettatrice

I prodotti che possono es-sere affettati sono tutti i tipi di salumi, prosciutti, carne, formaggi, pane. Nel caso si affetti in preva-lenza pane o formaggio si consiglia l'applicazione della teflonatura **(optional 97).**

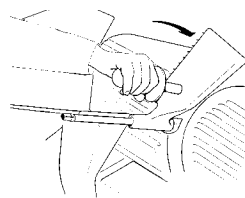
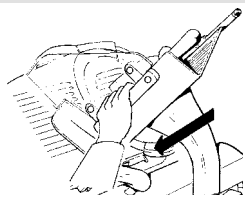
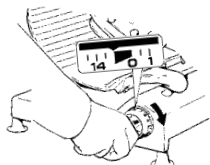
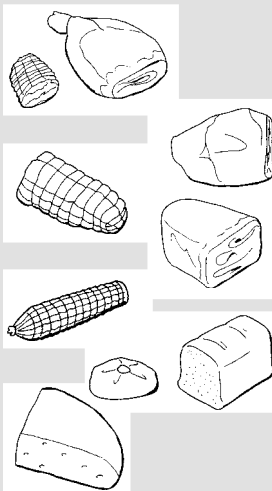
ATTENZIONE

Non si possono affettare:
- prodotti non commestibili
- prodotti con ossa
- merce surgelata o congelata

Caricamento prodotto da affettare

1 Controllare che l'affettatrice sia spenta e che il regolatore spessore fette sia posizionato sullo zero

2 Portare il piatto portamerce verso il lato operatore

3 Sollevare e ruotare all'esterno il dispositivo ultima fetta

Slicer funtioning and use

The following products can be sliced: sausages, ham, cheese, bread.
If large quantities of bread or cheese are usually cut it is advisable to mount a teflon coating **(Optional accessory 97).**

WARNING

The following cannot be sliced:
- not-eatable products
- foodstuffs with bones
- frozen products

How to load the product to be cut

1 Check that the slicer is off and position the slice thickness control to zero

2 Push the product holder towards the operator

3 Lift and rotate the last slice devicecare: the pusher could fall down.

OPERAZIONE DI AFFILATURA

Munirsi di guanti protettivi

Per una corretta affilatura della lama procedere secondo le indicazioni seguenti:

1 Eseguire la pulizia della lama liberandola dai residui di grasso **(Parte 10)**

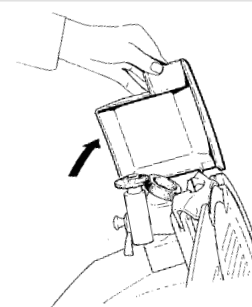
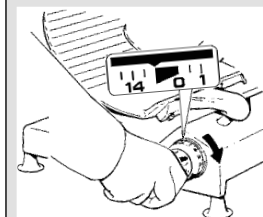
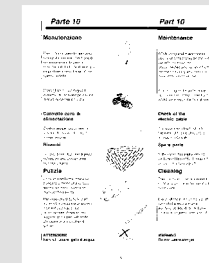
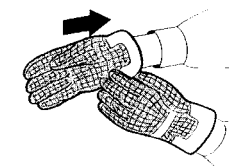
2 Assicurarsi che la macchina sia spenta

3 Ruotare il regolatore spessore fette in posizione zero per garantire che la lama sia protetta dal piano spessimetro.

IMPORTANTE

Durante le seguenti operazioni, la lama rimane sempre protetta dalla protezione mobile.

4 Sollevare la copertura di protezione del dispositivo di affilatura.

Parte 10 Part 10

SHARPENING OPERATION

Wear protective gloves

For a correct sharpening of the blade follow these instructions:

1 Clean the blade removing any greasy residue **(Part 10)**

2 Make sure that the machine is off

3 Rotate the slice thickness control to zero to make sure that the blade is covered by the slice thickness plate.

IMPORTANT

During the following operations the blade must always be covered by the removable protection.

4 Lift the sharpener cover

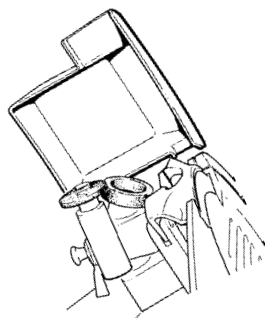
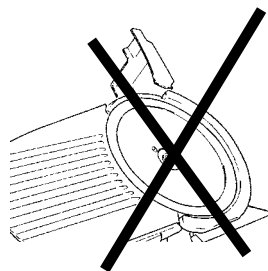
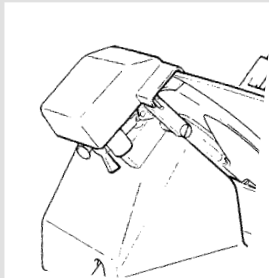
Affilatura lama

Qualora il risultato del taglio non sia soddisfacente si rende necessaria l'operazione di affilatura della lama.
Gli intervalli di tempo che inter-corrono tra una operazione e la successiva, dipendono dall'uso dell'affettatrice e dal tipo di merce tagliata.
Questa operazione deve essere eseguita da personale qualificato.
La lama deve essere sostituita quando il diametro é di 10 mm inferiore rispetto al diametro nominale **(Parte 6).**

ATTENZIONE

La sostituzione della lama é una operazione pericolosa.

Se l'affilatura non e' soddisfacente sostituire, entrambe le mole.

Interpellare un centro assistenza RHENINGHAUS

Blade sharpening

If the cut is not adequate, the blade must be sharpened.
The intervals between the sharpening operations depend on the use ofthe slicer and the kind of products to be cut.
This operation must be effected by qualified personnel.
The blade must be replaced when its diameter is 10 mm shorter than the original one **(Part 6).**

WARNING

The replacement of the blade is dangerous operation.

Should the sharpening quality be not satisfectory, replace the stones.

Contact a customer servicing RHENINGHAUS

4 Depositare il prodotto da affettare contro la parete del piatto portamerce e del piano spessimetro

4 Place the product to be cut against the wall of the product holder and the slice thickness plate

5 Appoggiare il dispositivo ultima fetta sul prodotto da affettare, lontano dal piano spessimetro.
Il prodotto, per gravità , viene spinto in direzione del piano spessimetro, facilitando il taglio.

5 Position the last slice device on the product to be cut far from the slice thickness plate.
The product is fed to the slice thickness plate by gravity making the cut easier

6 Ruotare il regolatore spessore fette sulla misura desiderata

6 Rotate the slice thickness control to the thickness desired

7 Premendo il pulsante I la macchina si avvia

7 Press switch I to switch on the machine

8 Con velocità costante e proporzionata alle caratte-ristiche del prodotto da affettare, spingere il piatto portamerce verso la lama sino a fine corsa, ritornare verso l'operatore, ripetere l'operazione più volte.

8 At constant speed feed the product holder to the blade stroke end then return to the operator and repeat the operation

Terminata l'operazione di taglio, portare il piatto portamerce verso il lato operatore, premere il pulsante O arresto, riportare il regolatore spessore fette nella posizione di zero, scaricare il prodotto.

After cutting the product, re-position the product holder towards the operator. By pressing pushbutton O to stop, re-position the slice thickness control to zero, and unload the product.

Caricamento merce corta da affettare (ultima fetta)

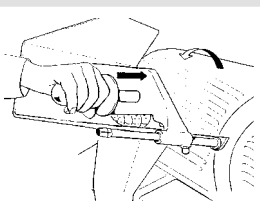
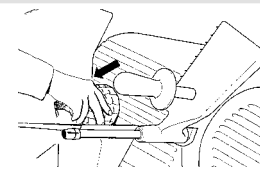
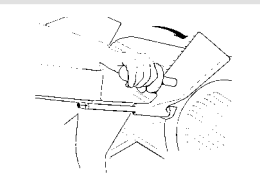
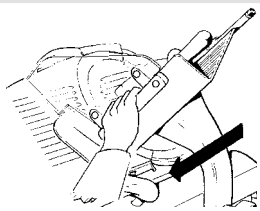
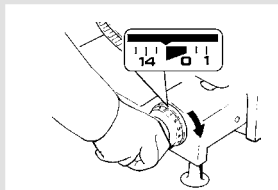
ATTENZIONE
Non servirsi delle mani per accompagnare la merce contro la lama.
Seguire il procedimento descritto:

1 Controllare che il regolatore spessore fette sia posizionato sullo zero, e l'affettatrice sia spenta.

2 Portare il piatto portamerce verso il lato operatore.

3 Sollevare e ruotare all'esterno il dispositivo ultima fetta.

4 Depositare il prodotto da affettare contro la parete del piatto portamerce e il piano spessimetro.

5 Con il dispositivo ultima fetta premere la merce contro il piano spessimetro

How to load short goods to be cut (last slice)

WARNING
Do not use your hands to push the goods towards the blade.
Follow these instructions with great care:

1 Check that the slice thickness control is on zero and the slicer is off

2 Push the product holder towards the operator

3 Lift and rotate the last slice device outwards.

4 Place the product to be cut against the wall of the product holder and the slice thickness plate.

5 Push the goods against the slice thickness plate using the last slice device

6 Ruotare il regolatore spessore fette sulla misura desiderata

7 Premere il pulsante I la macchina si avvia

8 Stringere l'impugnatura del dispositivo ultima fetta. Esercitare una leggera pressione sulla merce in direzione del piano spessimetro, spingere il piatto portamerce verso la lama sino a fine corsa, ritornare verso l'operatore, ripetere l'operazione più volte.

Terminata l'operazione di taglio, portare il piatto portamerce verso il lato operatore, premere il pulsante O di arresto, riportare il regolatore spessore fette nella posizione di zero, scaricare il prodotto.

Affilatura

Quando il prodotto non viene affettato regolarmente, eseguire l'operazione di affilatura seguendo le modalità indicate nella **Parte 9**

6 Rotate the slice thickness control to the thickness desired

7 Press pushbutton I to start the machine

8 Seize the handle of the last slice device. With a light pressure on the goods towards the slice thickness plate push the product holder to the blade stroke end, then return to the operator and repeat the operation.

After cutting the product, re-position the product holder towards the operator. By pressing pushbutton O to stop, re-position the slice thickness control to zero. and unload the product.

Sharpening

If the product is not regularly cut the blade must be shar-pened following the instruc-tions indicated in **Part 9**.